

Schwein gehabt!

So ein Schweineleben. Immer mehr Gastro-Betriebe setzen auf das Fleisch des schwäbisch-hällischen Landschweins

Das schwäbisch-hällische Landschwein galt als ausgestorben – und ist mittlerweile ein Paradebeispiel dafür, wie eine alte Haustierrasse erfolgreich wieder aufgebaut und vermarktet werden kann.

„Das hällische Land ist das Land der Schweine, denn nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen“. So stand es bereits 1844 im landwirtschaftlichen Correspondenzblatt. Und es gibt sicherlich viele Gastronomen und Feinschmecker, die diesen Satz noch heute unterschreiben würden. Dunkel und kräftig in der Farbe, aromatisch im Geschmack und von einer außerordentlichen Qualität hat das schwäbisch-hällische Landschwein einen wahren Siegeszug hingelegt. Dabei ist es gar nicht so lange her, dass nur noch wenige Exemplare der alten Haustierrasse übrig waren. Noch in den 1950er Jahren betrug der Marktanteil der hällischen Rasse in Nordwürttemberg mehr als 90 Prozent. Keine 20 Jahre später war in der Haller Zeitung die Überschrift zu lesen: „Das schwäbisch-hällische Landschwein – eine ausgestorbene Rasse“. Grund für diese Entwicklung war, dass bei der Zucht von Schweinen – wie bei anderen Nutztieren auch – auf wenige Hochleistungsrassen gesetzt wurde. Bei den Schweinen waren

ab den 60er Jahren vor allem längere, dünnere und schnell wachsende Rassen begehrt. Heute sind zwei „industrierechte“ Einheitsrassen übrig geblieben. Andere Arten wurden derweil vom Markt verdrängt. Laut der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) ist zum Beispiel das deutsche Weideschwein seit einigen Jahren ausgestorben; das Angler-Sattelschwein ist bis auf wenige Exemplare verschwunden – obwohl es zu Nachkriegszeiten einen Marktanteil von 15 Prozent hatte.

Mann der ersten Stunde

Auch vom schwäbisch-hällischen Landschwein waren gerade einmal sieben Muttersauen und ein Eber übrig. Mit diesen Tieren begannen Bauern aus dem Hohenloher Land der 1980er Jahre, die traditionsreiche Rasse wieder aufzubauen. „Denn das ist einfach die Schweinerasse, die zu unserer Region gehört und am besten an die Bedingungen unserer Region angepasst ist“, sagt Rudolf Bühler, Mann der ersten Stunde und seit der Gründung Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). So seien die Tiere robust, vital, genügsam und durch diese Eigenschaften auch besonders gut für den ökologischen Landbau geeignet. „Sie brauchen keine besonderen Futtermittel wie etwa Turboschweine. Sondern es ist eine alte Landrasse, an die das verfüttert werden kann, was an Resten auf einem Bauernhof übrig bleibt.“ Der Einsatz von chemisch-pharmazeutischen



Es war ein steiniger Weg, bis Verbraucher und Fleischindustrieverbände eine „alte“ Schweinerasse akzeptierten

Wachstumsförderern, aber auch der Einsatz von Billigfuttermitteln, Tiermehl oder Futtermittel mit gentechnischen Bestandteilen ist seit jeher bei der Erzeugung des schwäbisch-hällischen Qualitäts-Schweinefleisches verboten.

Die Erzeuger, seit 1988 zur BESH zusammengeschlossen, haben sich auch weitere strenge Richtlinien gegeben, die sich von der Zucht bis zur Schlachtung erstrecken. Sie sollen dafür sorgen, dass die Tiere gesund und artgerecht aufgezogen werden. So ist unter anderem festgeschrieben, dass die Zucht nach klassischen Methoden erfolgt – also anhand der Auslese der besten Tiere. Und diese sollten mit Eigenschaften wie bester Fruchtbarkeit und Stressresistenz, Genügsamkeit, guter Mastfähigkeit, vorzüglicher Fleischqualität sowie einer Eignung für den Weidegang ausgestattet sein. Den Tieren wird darüber hinaus ein ethisch verantwortbares Schweineleben ermöglicht. Deswegen sind Vollspaltenböden und Anbindehaltung verboten. Stattdessen sind nur Stallformen mit Stroheinstreu und Gruppenhaltung zugelassen. Wo immer möglich, sollen die Tiere freie Bewegung und Auslauf ins Freie erhalten – zumal das schwäbisch-hällische Landschwein seit jeher auch auf Weideeignung gezüchtet wird. Von mehreren Mitgliedsbetrieben wurde die alte Tradition der Weidehaltung wieder aufgegriffen. Deswegen sind in der Hohenlohe wieder klassische Schweineweiden zu sehen, wie es bis in die 1950er Jahre hinein auf den heimischen Bauernhöfen Tradition war. Gerade Gräser und Klee geben einen besonders guten

Fleischgeschmack. Durch seine Anatomie und seine Genügsamkeit vertragen die Tiere dieses Futter auch ohne Weiteres. Die Schweine werden schließlich von den Mitgliedsbetrieben selbst zum Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall gebracht, wo sie unter der Aufsicht von Veterinären geschlachtet werden. Der Transport dorthin sollte höchstens eine Stunde betragen und in der gewohnten Stallgruppe erfolgen – auch hier haben die Erzeuger wieder das Wohlbefinden ihrer Tiere im Blick. Seit 1998 sind diese Richtlinien als Grundlage zur Erzeugung einer traditionellen Spezialität übrigens von der EU-Kommission anerkannt. Seitdem darf echtes schwäbisch-hällisches Qualitäts-Schweinefleisch nur noch in der Region um Schwäbisch Hall hergestellt und verarbeitet werden.

Steiniger Weg

Die Umtriebe der dortigen Landwirte stießen am Anfang auf einige Widerstände, gerade auch von Fleischindustrieverbänden. „Da wurde uns gesagt, dass Schweinefleisch gleich Schweinefleisch ist und dass es kein besseres oder schlechteres gibt. Dabei haben wir das andere Fleisch nicht schlechter gemacht – aber wir haben auch nicht verschwiegen, dass wir ohne Antibiotika arbeiten und unsere Schweine auf Stroh liegen“, sagt Bühler. Auch bei den Verbrauchern sei das Bewusstsein für die alte Rasse nur langsam gewachsen. „Da gab es eigentlich erst mit der BSE-Krise ein richtiges Umdenken. Davor war es ein steiniger Weg.“

„Naturschutz geht auch durch den Magen“



Mittlerweile ist der Bestand auf 3.500 Muttersauen und 25 Eber angewachsen. Jedes Jahr werden 70.000 Mastschweine erzeugt. Die BESH ist inzwischen auf 1.400 Mitgliedsbetriebe angewachsen.

Dass so viele Landwirte auf die Erzeugung des schwäbisch-hällischen Landschweins umgestiegen sind, ist kein Zufall. „Wir zahlen den Erzeugern einen höheren Preis als den Marktpreis. Denn bei allem Idealismus brauchen die Bauern auch ein Einkommen“, sagt Rudolf Bühler. Die BESH übernimmt zudem die gesamte Vermarktung, arbeitet ohne Zwischenhändler. Der Warentransport erfolgt nur in eigenen Fahrzeugen, die Produkte werden ausschließlich in Bauernmärkten und Fach- oder Feinkostgeschäften, ab Hof oder an die Gastronomie verkauft. Und zwar nicht nur im Süden Deutschlands. Dort wird das Fleisch verbreitet angeboten, aber auch in Berlin, in Aachen oder Hamburg kann mittlerweile schwäbisch-hällisches Landschwein gegessen werden.

Zudem entwickelt sich die BESH immer weiter. 400 Mitgliedsbetriebe erzeugen Bio-Produkte, 90 davon haben sich nun zu einer Demeter-Erzeugergruppe zusammengeschlossen. „Wir kooperieren miteinander, weil das gut zusammenpasst und damit Demeter auch einen Zugang auf den hochwertigen Wurst- und Fleischmarkt bekommt“, sagt Rudolf Bühler. Beim Internationalen Bio-Wurstwettbewerb auf der Bio-Fach-Messe konnten für diese Produkte bereits 36 Goldmedaillen entgegengenommen werden. Verfeinert werden die Wurstprodukte übrigens mit Naturgewürzen, die die BESH zum Teil selbst anbaut und zum Teil von Partnern in Indien oder dem Balkan stammen. „Das hat alles eine enorme Eigendynamik bekommen“, sagt Rudolf Bühler. Da haben die Sauen noch einmal Schwein gehabt.

Isabelle Butschek

Kontakt zur BESH

Der Vertrieb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) ist unter der Telefonnummer: 07 91/ 9 32 90 42 zu erreichen, dorthin sollten sich Gastronomen bei Interesse wenden. Wer das Fleisch erst einmal probieren möchte, findet auf der Homepage www.besh.de auch eine deutschlandweite Liste mit Fleischerfachgeschäften, die die Produkte der BESH verkaufen. Und es ist natürlich auch möglich, sich über das Kontaktformular auf der Homepage an die Erzeugergemeinschaft zu wenden.

Interview mit Rudolf Bühler, Landwirt und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

» Wie sind Sie von einem Entwicklungshelfer in Afrika zu einem Entwicklungshelfer für alte Haustierrassen geworden?

« Ich war nach meinem Studium einige Jahre in Afrika und Asien als Entwicklungshelfer in der Landwirtschaft tätig. Dort habe ich erlebt, wie importierte europäische Hochleistungsrassen kläglich versagten. Milchkühe, die in Deutschland 25 Liter am Tag gaben, konnten nicht die gleiche Menge im Busch liefern. Es gab nicht das richtige Futter und sie konnten den Krankheiten nicht widerstehen. Die heimischen Rassen hingegen gaben vielleicht nur fünf Liter Milch am Tag – aber sie waren an die Gegebenheiten angepasst, konnten sogar Elefantengras und Laub von den Büschen und Bäumen fressen und waren passend für die Bedürfnisse der Menschen, die dort leben. Daheim vor der eigenen Haustüre habe ich dann das Gleiche erlebt: Als ich 1983 nach Deutschland zurückkehrte, galt das schwäbisch-hällische Landschwein, die autochtone Landrasse Hohenlohes, welche an die regionalen Verhältnisse angepasst ist, als ausgestorben. Auf dem Hof meiner Familie gab es allerdings noch ein Exemplar. Ich habe dann die letzten paar zusammengesammelt und einen Neubeginn gewagt.

» Hätten Sie damals schon gedacht, dass aus dem Neubeginn ein so erfolgreiches Projekt werden könnte?

« Nein, meine Kollegen und ich haben an einer Vision festgehalten und einfach jeden Tag daran geglaubt und gearbeitet.

» Wieso hat es das schwäbisch-hällische Landschwein geschafft?

« Ich bin der Meinung, dass man grundsätzlich alte Haustierrassen wieder in Wert setzen muss. Das Fleisch unserer Schweine hat eine gute Marmorierung, feine Fasern, einen hervorragenden Geschmack. Kurz: es hat Premiumqualität. Und es gibt einen Feinschmeckermarkt, zu dem wir passen und auf dem wir uns mittlerweile etabliert haben. Wir erzielen höhere Preise – aber wir brauchen diese auch, um unsere Kosten zu decken. Denn die Tiere wachsen langsamer, die Erzeuger investieren mehr und das muss ausgeglichen werden. Und weil wir den Erzeugern mehr zahlen, hat das auch viele Landwirte motiviert, sich uns anzuschließen. Wir haben



auch dafür gesorgt, dass die Wertschöpfung für alle Zeiten bei den Erzeugern bleibt und deswegen das schwäbisch-hällische Landschwein als regionale Spezialität schützen lassen. So kann es von keinem großen Konzern nachgemacht werden.

die ganze Region davon, auch das haben wir beim schwäbisch-hällischen Landschwein gesehen.

» Und was kann die Gastronomie dafür tun, dass alte Haustierrassen nicht aussterben?

« Diese Produkte natürlich auf die Karte nehmen und auf den Teller bringen. Und das gilt aber nicht nur für alte Haustierrassen, sondern auch für alte Obst- oder Gemüsesorten. Denn Naturschutz geht auch durch den Magen.

» Könnte denn der momentane Bio-Boom auch für einen Boom bei alten Tierrassen sorgen?

« Natürlich passt unser hällisches Landschwein gut zum ökologischen Landbau. Allerdings darf man nicht vergessen, dass wir nicht einfach auf der Welle mitschwimmen, sondern entscheidende Denkanstöße dafür gegeben haben. Als wir angefangen haben, hat sich noch niemand für die Biodiversität vor der Haustüre oder eine artgerechte Tierhaltung interessiert. Mittlerweile sind wir mitten in der Gesellschaft angekommen. Viele Verbraucher haben verstanden, um was es geht. Sie drücken auch ihre Verbundenheit zur Heimat dadurch aus, dass sie die Nähe zu Erzeugern suchen und damit regionale Kreisläufe stärken. Es ist eine Rückbesinnung auf unsere ethischen und kulturellen Wurzeln.

» Halten Sie eine solche Entwicklung auch bei anderen alten Haustierrassen für denkbar?

« Auf jeden Fall. Das schwäbisch-hällische Landschwein hat eine Erfolgsgeschichte hinter sich, die auch als Symbol dafür gesehen werden kann, wie eine verloren geglaubte Tierart wieder belebt werden kann. Mittlerweile bin ich auf der ganzen Welt unterwegs, um darüber Vorträge zu halten. In China beispielsweise gibt es staatliche Zuchtstationen, auf denen jeweils 400 Mutterschweine von einer alten Rasse erhalten werden. Aber auch dort interessieren sie sich dafür, wie diese wieder in das bäuerliche Umfeld integriert werden können. Und ich denke, dass es eben ein wichtiger Schlüssel ist, dass der Mehrwert den Erzeugern zu Gute kommt. Und letztendlich profitiert

Voelkel
NATURKOSTSÄFTE

Wir bieten **GENUSS**

Weitere Informationen
findest Du auf www.voelkeljuice.de

...und garantieren höchste Qualität.

Die Bio- und Demeter-Qualität der Rohwaren und die werterhaltende Herstellung unserer Naturkostsäfte haben höchste Priorität. Unsere Säfte sind 100% Direktsäfte. Der einzigartige Geschmack unserer Produkte stammt ausschließlich aus den Früchten bzw. den Gemüsesorten selbst. Ganz so, wie die Natur den Saft hat reifen lassen. Die vollständige Transparenz der Lieferkette, vom Anbau bis zum fertigen Produkt, bildet die Grundlage unserer Qualitätsarbeit. Wir setzen auf ein integriertes System aus Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement und sind nach internationalen Standards zertifiziert.